38e Année. — Tome LXXV. N° 1952 Paris, 26 Novembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LES HYBRIDES P. D. EN 1931

L'année 1931 a été, dans une grande partie de la France, une des plus défavorables pour la vigne que l'on ait eue depuis longtemps ; les vins ordinaires de viniféras de 7 à 8°, trop acides sont nombreux, même des vins de cru de la Bourgogne ne mériteront pas la bouteille parce que trop inférieurs à la qualité normale.

Les anciens numéros d'hybrides comme les Seibel jusqu'au N° 5000, et au-dessus aussi, y compris 4643 et ceux des divers hybrideurs, n'ont pas été mieux favorisés. Si la quantité de vin produit a été suffisante, la qualité est plus défectueuse encore que les années précédentes avec des teneurs en alcool de 6 à 8° maximum, tandis que pour les nouveaux numéros à bon vin, peu nombreux il est vrai, cette puissance en alcool est rarement inférieure à 10° et atteint 12° pour plusieurs avec une très belle couleur.

Il me paraît incompréhensible, vu que la loi interdit la chaptalisation des vendanges d'hybrides, que des viticulteurs plantent encore de ces numéros à vins de mauvaise qualité gustative, qui se conservent mal et qui autorisent les voisins à dire que ces mauvais vignerons ne récoltent que de la bistouille, ce qui est la plus grave injure que l'on puisse leur faire, et c'est bien pour cette raison d'ailleurs que beaucoup ne veulent pas entendre parler de la vigne nouvelle parce qu'ils ne connaissent, par la rumeur publique ou des essais malheureux, que des numéros anciens à goût foxé.

Tous ceux-là ont mille fois raison de ne pas planter d'hybrides, il vaut mieux qu'ils accumulent les déceptions en cultivant des viniféras jusqu'à ce qu'ils aient compris leur véritable intérêt, que d'être un exemple de plus de producteurs de mauvais vins, la grande plaie actuelle de la viticulture. Il est même heureux qu'ils laissent le champ libre aux plus intuitifs qu'eux qui, peu à peu, expérimentent les meilleurs numéros d'hybrides et se préparent à remplacer toutes leurs anciennes vignes par ces cépages rajeunis qui donnent des vins aussi bons et même meilleurs, à bien moindres frais et en quantité moyenne deux fois plus grande.

Il y a actuellement 4 numéros d'hybrides qui produisent un vin qui peut

se mesurer avec celui du Gamay. Je cultive l'un d'eux depuis six années, il me paraissait devoir donner un vin de bonne moyenne, mais le temps m'avait fait défaut pour le vinifier séparément ; je l'ai fait en 1931 et j'ai été bien surpris de la qualité hors pair de son vin qui dépasse peut-être en finesse celui de 8365, ce presque inconnu, qui éclipse celui du Gamay dans un bon sol comme à Mornant, près de Lyon.

La supériorité culturale incontestable de quelques variétés s'impose peu à peu dans toutes les régions où l'on ne cherche pas à faire, avant tout, de très grandes quantités de vin par hectare.

J'ai vendu il y a deux ans des 8365 à un vigneron de ma région qui les a plantés sur un coteau avec des Gamay Saint-Romain ; les numéros ont peu d'importance pour les cultivateurs et celui-là avait perdu l'étiquette, mais il l'a regretté après avoir goûté les raisins. Il vint me trouver en me disant : « Il me faut planter davantage de cet hybride, cela paraît incroyable, mais le raisin est meilleur que celui du Gamay et si ce n'était pas que le Mildiou ne lui peut rien, vous ne pourriez pas me faire croire que c'est un de ces sauvages. »

Je n'ai pas vu une seule des centaines de personnes qui ont dégusté les raisins de ce numéro ne pas marquer une surprise étonnée en trouvant un goût si sucré et si fin à un raisin d'hybride.

Le S. 8616 gros producteur de beaux raisins est un peu moins fin, sa grosse production, son titre alcoolique très élevé, sa belle couleur, sa résistance presque complète au Mildiou en font un plant intéressant.

Les plus gros producteurs, mêmes que 5455 dont la récolte sur pied a été grandement admirée, sont : 7053, 8745 et 7349, ils produisent des vins voisins de 12°, à l'exception du dernier qui ne donne que 10°. Le 8745 porte en sol fertile 3 à 4 raisins par pampre. C'est un beau vin pour mélanges ou coupages.

8916 est aussi un gros producteur de beaux raisins, la qualité et la couleur du vin se rapprochent de celui de 7053 avec un degré d'alcool en moins. 9565, 10078 et Burdin 1605 donnent des vins à goût du Gamay avec plus de couleur ; à noter que 10078 qui m'a donné autrefois un vin très teinturier ne peut, cette année, être classé que comme un vin haut en couleur, mais il semble avoir gagné de la finesse.

8718, 8748, 10878 sont très gros producteurs, mais de vins tout à fait ordinaires qui ne peuvent concourir avec ceux des numéros précédents. 6905 a été aussi très chargé, avec quelques taches de subérose.

Dans les teinturiers de maturité précoce :

6339 se maintient en tête ; 8974 est peu différent ;

11742 un peu moins productif ;

6740 de première époque a été extrêmement chargé.

Je ne parlerai pas des autres numéros courants bien connus pour leur médiocre qualité. Je n'en vois qu'un qui pourrait être classé dans les numéros recommandables, c'est le S. 6605 qui produit de beaux raisins à gros grains, jus blanc, goût du Gamay.

Dans les blancs, 4986 et 5409 ont toujours leurs partisans, je leur préfère des

numéros à goût plus neutre comme 6720, 8229, 8716, 8717 et avant ceux-là 5474.

10173 continue avec 10868 à avoir mes sympathies en raison de la qualité de leurs vins qui peuvent titrer 12 à 14°, ils sont très bons comme 5474, si à la vinification on leur maintient une pointe de liqueur ou si on l'ajoute à l'aide d'un peu de Mistel. 6980 donne aussi un très bon vin, mais des pluies sur la fleur ont déterminé beaucoup de Coulure.

Le 10868 laissé 15 jours en surmaturité a commencé à être atteint de Pourriture grise ou noble, mais aucune trace de Pourriture neuséabonde bleue ou verte. C'est la première fois que j'observe ce fait sur un raisin d'hybride ; il s'est d'ailleurs produit dans d'autres régions.

Ce blanc très vigoureux et d'une résistance aussi bonne que possible aux maladies paraît devoir donner satisfaction dans la plupart des cas.

Je ferai encore la remarque qu'une gelée en mars, à —19° avec verglas, avait détruit un bon nombre de bourgeons, il en est résulté de la Coulure d'une partie des grains pour quelques variétés très vigoureuses, toute la sève s'étant portée sur les bourgeons indemnes qui ont alors poussé trop rapidement, les raisins ont été à grains moins serrés et plus gros que d'ordinaire.

Je dirai, en me résumant, qu'il n'y a plus aucune déception à craindre en remplaçant les viniféras par des hybrides choisis, avec lesquels on peut récolter une moyenne de 70 à 100 hectolitres à l'hectare suivant les sols, et ceci avec un seul sulfatage et un poudrage, même pas toujours nécessaires. Le vin obtenu sera un vrai vin bourgeois ou un excellent vin de commerce plus recherché que les vins courants du commerce, parce que de plus belle couleur, plus alcoolique et n'ayant aucun des arrière-goûts, si connus, du produit des hybrides répandus jusqu'à ce jour.

Les producteurs de ces vins n'auront rien à craindre des crises qui sont toujours menaçantes et que la loi du 4 juillet 1931 n'a pas conjurées, mais seulement limitées, parce que l'on n'a pas voulu atteindre assez complètement l'énorme masse des petits vins en fixant un minimum du titre alcoolique pour obtenir le droit de circulation, conjugué avec la libre distillation qui implique le droit au vinage en franchise. Les viniféras continueront à ne produire qu'une moyenne de 25 à 35 hectolitres (sur 10 années), à coûter très cher de production et à ne pas se vendre à leur prix de revient. Continuer à en planter est un platonisme ruineux, et planter des hybrides à vins de goûts douteux, c'est se mettre dans le cas d'être obligé de boire tout le vin produit ou de ne le vendre qu'à un prix dérisoire.

J'ai vinifié ensemble les numéros 6740, 6905, 7053, 7349, 8218, 8239, 8365, 8616, 8718, 8745, 8748, 8916, 9565, et les 19 hectos obtenus sont d'une très belle couleur, bouquetés et fruités qui n'auraient rien à craindre de la concurrence des vins courants du commerce.

Marcigny (Saône-et-Loire).

J.-F. RAVAT.

UN ESSAI D'ENGRAIS SUR VIGNES EN CHAMPAGNE

Le *Vigneron Champenois*, dans son numéro du 15 février 1931, a publié, sous la signature de M. Camille Nicaise, directeur des vignobles de la maison Bertrand de Mun et Cie, un très intéressant compte-rendu d'essais d'engrais potassiques sur vignes. Cet essai a permis à M. Camille Nicaise d'établir notamment un parallèle, qu'il nous semble bon de signaler, entre l'action du chlorure de potassium et celle du sulfate de potasse.

En janvier 1926, au milieu d'une vigne d'un hectare 75 de superficie, dans le vignoble de Villers-Marmery, avaient été délimitées 10 bandes égales, comprenant chacune 5 lignes de ceps et couvrant exactement 10 ares.

Dans la première quinzaine de janvier 1926, la potasse fut donnée dans quatre de ces parcelles sous forme de chlorure de potassium tandis que quatre autres ont reçu du sulfate de potasse. Le tableau ci-dessous résume les différentes formules de fumure minérale employée depuis 1926 et appliquée régulièrement sur chacune des parcelles désignées.

	Nos des parcelles et doses d'engrais (kg à l'Ha)			
	1	2	3	4
Chlorure de potassium........	200	400	600	800
Superphosphate minéral 14/16.	200	400	600	800
Sulfate d'ammoniaque	100	200	300	400
	6	7	8	9
Sulfate de potasse............	200	400	600	800
Superphosphate minéral 14/16.	200	400	600	800
Sulfate d'ammoniaque	100	200	300	400

Il est à noter que toute la vigne venait de recevoir 50.000 kg. de fumier de cavalerie à l'hectare. Cette fumure de fond est donnée à ce vignoble tous les quatre ans. Tous les travaux culturaux, à l'exception de la taille et de la vendange, furent toujours effectués sur l'ensemble de la vigne pendant la même journée.

Au cours des années 1926 et suivantes, les expérimentateurs n'ont pas remarqué de différences appréciables de végétation entre les différentes parcelles fumées. Par contre, ils signalent que dans ces parcelles « le feuillage est toujours d'un vert magnifique et la couleur toujours plus accusée que dans les témoins. Ces derniers perdent d'ailleurs leurs feuilles bien avant les autres parcelles qui les conservent d'autant plus longtemps qu'elles ont reçu une dose de potasse plus élevée ».

Les pesées des récoltes ont été faites chaque année par parcelle, sauf en 1930 à cause du temps désastreux. Les résultats de ces pesées ont permis d'établir les *rendements moyens annuels* des parcelles ayant reçu du chlorure et de celles ayant reçu du sulfate de potasse. Ces rendements moyens ont été les suivants (kg. par ha.) :

Années	Moyenne des parcelles 1, 2, 3, 4 (Chlor. de potassium)	Moyenne des parcelles 6, 7, 8, 9 (Sulfate de potasse)
1926	4840	4260
1927	5437	4912
1928	14272	13262
1929	16495	14160

Il ressort notamment de ces chiffres que les parcelles avec chlorure de potassium ont donné une récolte supérieure à celles ayant reçu du sulfate de potasse. Il est facile de calculer que cette différence en faveur du chlorure de potassium a été de :

580 kg. à l'hectare en 1926
525 kg. — 1927
1.010 kg. — 1928
2.335 kg. — 1929

« Il n'est donc pas douteux, écrit M. Camille Nicaise, que dans le terrain où est établi ce champ d'expérience les résultats obtenus sont nettement en faveur de l'emploi du chlorure de potassium. »

M. Camille Nicaise avait d'ailleurs donné sur le terrain de la vigne en question les renseignements suivants :

Nature : argilo-calcaire ;
Valeur culturale : bonne ;
Perméabilité : ordinaire.

Les résultats de cette comparaison du chlorure et du sulfate de potasse s'expliquent par la nature du sol où le calcaire a permis la libération facile de la potasse du chlorure.

Mais une autre remarque importante se dégage de ces très intéressants essais :

Le chlorure de calcium provenant de la décomposition du chlorure de potassium n'a pas, dans les conditions de la pratique, l'action nocive que l'on se plaît trop souvent à lui attribuer. Sinon, comment s'expliquer que, dans cette terre à base argileuse et de perméabilité ordinaire, le chlorure de potassium ait produit de meilleurs effets que le sulfate de potasse.

J. P.

CONCENTRATION ET ACIDE MALIQUE

Quelques viticulteurs du Sud-Ouest, en voyage d'études, ont parcouru certaine région vinicole où le sucrage est autorisé. Ils en ont rapporté quelques impressions générales assez profondes et quelques aperçus chimiques plutôt superficiels.

Impression que les sucreurs ne renonceront pas au sucrage et ne peuvent pas s'en passer. Un peu exagéré sans doute : car il en découlerait la conclusion redoutable. Une région qui ne peut vinifier avec les seuls éléments du raisin, ne peut pas produire ce qui s'appelle vin : « Produit de la fermentation alcoolique du jus de raisin frais. » La définition est toujours inchangée : elle a force de loi et même de convention internationale.

Voilà pour la question de droit et de moralité.

Quant à savoir si les sucreurs se résigneront à leur tour, comme se résignent les grands rendements frappés de si lourdes taxes : c'est à voir. Le degré-raisin offert par la concentration sera sous peu moins cher que le degré-sucre ordinaire. Ce qui changera les données du problème.

Et même dans les pays sucreurs, il y a encore une majorité bien décidée pour le pur jus de raisin. Ce n'est pas elle qui mène la chorale. Nous l'aiderons à triompher bientôt, si nous savons pousser énergiquement, si notre effort ne se laisse pas disperser ni égarer.

Venons à la chimie.

La concentration serait à déconseiller parce qu'elle concentre aussi l'acide malique. L'entrée en ligne de cet inconnu paraît avoir consterné plusieurs de nos voyageurs d'études. Disons-leur tout de suite qu'il y a toujours eu et partout de l'acide malique dans les moûts et dans les vins.

L'intérêt et le bon droit de la concentration consistent précisément en ce qu'elle conserve *tous les éléments du jus de raisin*. Si l'un quelconque de ces éléments était éliminé ou séparé et employé seul, nous rentrerions dans la cuisine et dans la fabrication de produit artificiel. La concentration seule maintient l'intégrité réelle des constituants du jus de raisin et le caractère naturel du produit, permettant seule de lui conserver le nom de vin.

Par addition de concentré, dans les limites légales d'enrichissement, l'acide malique ne serait jamais augmenté que de 1/6 ou 1/7. De pareilles doses ne gêneraient en aucune façon la fermentation, tout au contraire ; et d'ailleurs la plus grande partie du dit acide y est détruite, particulièrement, d'après nos expériences, dans les moûts enrichis par concentration.

Comme tous les autres, nos moûts de Gironde contiennent de l'acide malique. Les 1930 et 1931 en regorgeaient. Les vinifications sur concentrés ont néanmoins très bien marché. Les expériences portaient sur des récoltes entières. Ces résultats tiennent le coup contre toutes sortes de vues théoriques ou de présomptions plus ou moins hâtives.

Si d'autres régions, du fait de leur acide malique, ne pouvaient vinifier sur leur moût naturel (ou enrichi de sa propre substance même, par concentration), il faudrait en conclure, répétons-le, que ces régions ne sauraient donner à leur produit le nom de vin. L'acheteur devrait, en tout cas, être informé de toutes dérogations intervenues. La définition du vin existe toujours.

M.-J. Dubaquie,

directeur de la Station œnologique de Bordeaux.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1931 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'année viticole 1931 en Jura (F. Jouvet). — Situation du vignoble de la Marne (E. Moreau). — Arrangement franco-espagnol — Goûts accidentels des vins nouveaux (Prof. L. Mathieu). — Vente des vins des Hospices de Beaune, Paulée de Meursault (P. M.). — Vente des vins des hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Propagande du Réseau de l'Etat en faveur du traitement des arbres fruitiers. — Union du Sud-Est des syndicats agricoles à Lyon : cours postscolaire par correspondance.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'octobre 1931. — La *Revue* a reproduit dans son dernier numéro les chiffres publiés au *Journal officiel* du 15 novembre, relatifs aux sorties des vins, à leur consommation et aux stocks du commerce.

La situation s'établit ainsi : avec une récolte dont les statistiques tardent à paraître, mais que l'on sait déjà forte en Algérie, bonne normale dans les départements du Midi, bonne ou inégale dans les autres régions (en ce qui concerne la quantité), le marché se trouve bouché, par suite du marasme général des affaires, des craintes de chômage et de sous-consommation de la part du commerce, qui se trouve, d'autre part, gêné dans sa trésorerie par la crise bancaire. Les affaires sont calmes, avec des cours en baisse, bien que la qualité de la marchandise soit supérieure.

Les sorties atteignent pourtant le total intéressant de 7.148.522 hectolitres de vins ou vendanges prélevés sur les disponibilités de l'exercice, depuis le début de la campagne (dont 2.547.522 en septembre). C'est 800.000 hectolitres de plus que l'an dernier à pareille époque et autant qu'en 1929.

La consommation taxée, avec 4.236.485 hectolitres, est en hausse sur celle de septembre de plus de 70.000 hectolitres ; elle est, à peu près, égale à celle d'octobre 1930. C'est un signe favorable étant donnée la situation présente dans les milieux urbains. Nous restons persuadés que la bonne qualité des vins courants de 1931 les ferait consommer encore plus, si les prix baissaient un peu à la vente au détail, et que nous reverrions des consommations de 5 millions d'hectolitres par mois, comme en l'heureux temps où la consommation annuelle atteignit 57 millions d'hectolitres de vins.

Les stocks du commerce, avec 13.705.383 hectolitres, sont à peu de chose près au même niveau qu'à fin septembre 1930, et en augmentation de 630.000 hectolitres sur leur taux de fin septembre 1931. Ils sont très élevés, ce qui explique le peu d'entrain aux achats.

Ce premier mois de la campagne laisse espérer que la situation s'améliorera, si la cause des viticulteurs est bien défendue. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous avons eu un mois de novembre très pluvieux avec une température douce, ce qui a fait maintenir les feuilles sur les arbres et les arbustes. Beaucoup de plantes ont continué à végéter et même à refleurir. Les jardins potagers sont très verts et les jardins

fleuristes restent encore couverts de fleurs. Nous cueillons de magnifiques roses sur beaucoup de rosiers qui ne fleurissent pas habituellement à la fin de l'automne. Beaucoup de vignes sont encore recouvertes de leur feuillage jaune et rougeâtre qui n'attend qu'une gelée matinale et un coup de mistral pour joncher le sol.

Les travaux du vignoble n'ont pas beaucoup avancé pendant ce mois, à cause des pluies fréquentes et abondantes qui ont empêché toute culture, puisqu'on ne pouvait pas pénétrer dans le terrain détrempé.

Au moment où nous écrivons, le soleil est chaud et la température agréable même à l'ombre pendant toute la journée ; mais le mistral ne voulant pas ou ne pouvant pas dominer le vent du sud, nous ne sommes pas certains que la pluie ne reviendra pas bientôt.

Maintenant, nous aurions besoin d'une série de beaux jours avec temps sec. Les fumiers, qui avaient été portés dans les vignes en octobre, n'ont pas encore pu être employés.

Les labours ne pouvant pas se faire, on a mis les ouvriers à tailler la vigne, quoique ce soit un peu tôt.

Le remplacement des manquants va se faire dans les terrains qui ne sont pas trop détrempés. La mise en place des racinés ne doit pas se pratiquer par les grands froids. Pour le Midi, qui souffre souvent de la sécheresse d'été et quelquefois même de printemps, les plantations de fin automne sont les meilleures, dans les terrains un peu élevés.

Rappeler aux ouvriers les principes d'une bonne mise en place des racinés. Couper les racines à 2 ou 3 centimètres de la base, au lieu de les raser contre la tige, comme beaucoup ont l'habitude de le faire.

Tomber un peu de terre de la surface, dans le trou pour former une couche sur laquelle reposeront les racines du nouveau raciné. Consolider la position verticale du plant en mettant de la terre autour qu'on tassera légèrement sur les racines étalées. Ensuite finir de remplir le trou de terre meuble et butter contre le pied de vigne et jusqu'au collet, de façon à ce que la terre forme bourrelet contre la jeune vigne. Eviter de piétiner fortement sur les racines et à la surface. La terre tassée empêche l'air de pénétrer jusqu'aux racines qui en ont besoin.

De plus, lorsque la terre est fortement humide comme cette année, si on piétine, il se forme comme un glacis qui nuit au développement des racines. Nous constatons tous les ans que beaucoup d'ouvriers conservent les habitudes que nous venons de critiquer, comme nous constatons aussi trop souvent que les hommes, femmes et enfants occupés à mettre les fumiers volumineux dans les cuvettes, s'appliquent à les butter contre les ceps.

Ils en font souvent de même pour les engrais chimiques, au lieu de former une couronne assez grande pour que les engrais et fumiers ne touchent pas du tout les ceps de vigne et soient au contraire à la portée de l'extrémité des racines.

Remarquer en taillant, si l'on ne l'a pas fait déjà, les vignes ou parties qui ont eu à souffrir de l'Oïdium afin de leur pratiquer un traitement d'hiver pendant les mois de janvier et février. Traitement que nous indiquerons.

A la cave. — Continuer les soutirages des vins dans des récipients bien propres, francs de goût et soufrés, pendant les journées de temps sec.

Le temps humide que nous avons eu jusqu'à maintenant a fait retarder beaucoup de soutirages. Il ne faudra pas attendre trop longtemps, surtout lorsqu'on a des foudres ou des cuves en vidange.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de cette dernière semaine semblent un peu plus fréquentés par les viticulteurs ; mais les affaires restent toujours très calmes, malgré de petites expéditions journalières dans toutes les gares.

Ce qui est un indice du calme des expéditions, c'est le cours de la location des wagons-réservoirs. On en trouve maintenant à 1 fr. 75 et 2 fr. alors qu'il faut payer habituellement à cette époque de 3 à 5 fr. l'hecto-voyage.

Les Chambres d'agriculture ne font pas de cotations. Les Chambres de com-

merce seules indiquent les cours pratiqués à l'hectolitre et non au degré. Ces cours, au lieu de progresser, fléchissent d'un marché à l'autre et les négociants trouvent vendeurs.

Autant nous avons dit qu'on pouvait vendre au début, lorsque les prix arrivaient et dépassaient 100 fr. l'hecto, autant nous disons aujourd'hui qu'il ne faut rien exagérer et qu'il faut fermer les portes des caves aux prix dérisoires qu'on tente d'offrir maintenant.

Le propriétaire viticulteur n'a souvent pas de mesure. Il exagère les prix lorsque les vins sont à la hausse et ferme même ses caves aux courtiers. A la baisse au contraire, il n'attend pas que les courtiers viennent prendre les échantillons. Il va souvent directement proposer son vin aux négociants. C'est ce qui porte le plus grand tort à la propriété.

Il faut examiner la situation et voir qu'au-dessous de 100 fr. l'hecto, les vins étrangers avec les droits de douane qu'ils paient et les frais de transport qu'ils supportent, ne peuvent pas lutter contre nos vins. Donc, si la propriété tient bon, elle peut enrayer la baisse. Nous parlons de la propriété de la Métropole et de l'Algérie. Mais encore une fois, nous mettons en garde le propriétaire viticulteur contre toute exagération, si un mouvement de hausse se produisait.

A notre avis, on ne peut pas descendre à des cours plus bas que ceux qui se pratiquent, si les propriétaires le veulent. On a bourré le crâne à la viticulture française avec le fameux Statut dont certain parlementaire voulait se faire un tremplin. Ce statut n'a pas empêché une baisse anormale malgré une récolte de bonne moyenne seulement.

Pour détourner l'attention des viticulteurs de ce fameux statut qui restreint d'une façon exagérée le droit de propriété, le prétendu grand défenseur de la viticulture qui est avant tout homme politique proche de ses intérêts, a organisé une randonnée automobile et de grandes fêtes à Béziers. Ce qui a coûté à la viticulture et aux contribuables en général des centaines de mille francs.

Dans notre dernière communication, nous avions annoncé les journées dites du Carburant national et nous avions promis un compte rendu.

M. Maurice Sarraut, qu'on avait annoncé comme devant présider la fête à Béziers, a été absent.

Nous ne pensions pas que cette manifestation, à laquelle nous avons assisté en spectateur impartial et indépendant ne serait autre qu'une vaste réclame pour des firmes et quelques personnages politiques. Beaucoup de hauts fonctionnaires, mobilisés par un personnage politique, ont eu l'occasion d'abandonner leurs bureaux humides pour venir prendre le soleil du Midi à peu de frais.

Ce qui nous avait un peu prévenu sur le but de cette manifestation, c'est le départ de la Chambre des députés dans la cour de la Questure. Si encore l'organisateur était parti sur machines mues par le Carburant national, mais il a eu le soin de se rendre à Béziers en chemin de fer.

Le Carburant national, ainsi que nous l'avons dit et comme l'a répété à Béziers un orateur, a été préconisé au début par le directeur de notre Revue, M. Pierre Viala.

Ce carburant rendrait des services en temps de guerre si on était isolés ; mais il ne remplacera jamais les autres carburants ordinaires qui coûtent bien moins cher.

De plus, le Carburant dit national est excellent pour une mise en marche ou un service de courte durée.

Les autos de tourisme ne pourraient pas en user longtemps si on ne modifiait pas leurs organes. Les poids lourds plus résiséants peuvent employer ce carburant, à condition qu'il coûte moins cher que les autres produits. Or, jusqu'à aujourd'hui, l'Etat a été obligé de faire des ristournes s'il a voulu maintenir des prix abordables. Cela pourra-t-il durer avec les dépenses auxquelles il est obligé de faire face par ailleurs ?

Si on veut sauver la viticulture, il y a d'autres remèdes que nous avons indiqués et qui seraient autrement efficaces que ceux d'un homme qui ne poursuit qu'un but de réclame personnelle avec l'argent de tout le monde. — E. F.

L'année viticole 1931 en Jura. — L'hiver 1930-1931 avait été assez meurtrier pour de nombreux sarments de vignes dont la maturité laissait à désirer en 1930. Aussi les cépages à taille longue, tels que le Chardonnay, le Poulsard, le Trousseau, le Savagnin, n'avaient pu recevoir leur taille normale *en « courgées »* à 8-10 yeux. Il avait fallu se contenter souvent de tailles demi-longues, et même de « *bacots* » à 2 ou 3 yeux.

Dans ces conditions, il n'était pas possible d'espérer une grosse récolte en 1931.

Grâce aux chaleurs de mai et juin, le débourrage des vignes et la floraison eurent lieu très rapidement, de sorte que les grappes échappèrent à la Coulure et aux dégâts des vers (Cochylis et Eudémis).

Au 20 juin, la floraison était à peu près terminée et le Mildiou avait à peine fait son apparition. On pouvait donc escompter des vendanges précoces et une assez bonne récolte.

Malheureusement, du 15 juillet au 15 septembre, des pluies torrentielles et une température exceptionnellement basse ralentirent la végétation de la vigne et favorisèrent le développement du Mildiou, mettant les malheureux vignerons — qui n'avaient presque rien récolté en 1930 — dans une situation angoissante.

Cependant, grâce à des sulfatages réitérés, exécutés sous la pluie, dans la boue, avec une énergie digne d'admiration, la plupart des vignerons préservèrent leurs raisins du Mildiou, tandis que ceux qui se laissèrent aller au découragement virent leur recette disparaître.

Par bonheur, à partir du 15 septembre, le beau temps est revenu, et il se prolongea jusqu'à la fin d'octobre, permettant ainsi d'effectuer les vendanges dans d'excellentes conditions.

Les gelées blanches survenues les 18, 24 et 25 septembre ont bien nui à la maturité des raisins dans certaines vignes, surtout en plaine et au bas des coteaux, mais, dans l'ensemble, le mal ne fut pas très grand.

En général, les moûts des vendanges rouges communes (Gamays divers, Béclans, Mondeuse, Enfariné, Valais noir) ont marqué de 8° à 9°5 au mustimètre Salleron, tandis que les moûts des « *plants fins* » (Pinot, Poulsard, Trousseau, Chardonnay, Savagnin) titraient de 10° à 11°5. Quelques-uns ont même atteint 12° à la fin des vendanges, les derniers jours d'octobre.

Comme rendements, la récolte est naturellement « très jalouse », suivant les cépages, les soins donnés aux vignes, l'exposition, etc., mais dans l'ensemble, elle est moyenne. Telle coopérative vinicole ayant récolté 2.400 hectolitres en 1929, 400 hectolitres en 1930, en a 1.400 hectolitres cette année.

En ce qui concerne les vins blancs, qui représentent une forte proportion de la récolte, la vente a subi de profondes modifications depuis quelques années. Autrefois, la consommation des vins blancs doux était très importante, de septembre à décembre, dans les cafés, les hôtels, les auberges de la région de l'Est, ce qui permettait aux vignerons de faire des recettes immédiatement. Bien plus, les fabricants de vins mousseux, pour s'approvisionner des meilleurs vins, étaient obligés de les acheter dès la fin des vendanges pour être livrés après le premier soutirage ou au printemps.

Actuellement, on ne consomme presque plus de vins doux dans la région, de sorte que le commerce n'achète que très peu avant l'hiver. C'est donc une précieuse ressource financière qui manque aux vignerons avant la mauvaise saison. Quant à la vente des vendanges fraîches, foulées, si importantes autrefois dans les cantons de Poligny, Arbois, Salins, elle a également presque disparu.

C'est encore une cause d'abandon de la culture de la vigne qui vient s'ajouter à beaucoup d'autres ; aussi la surface cultivée en vignes, dans le Jura, n'est plus que de 5.500 hectares, contre 11.300 hectares en 1910 et 20.738 hectares en 1880. — F. Jouvet.

Situation du vignoble de la Marne. — Grâce au temps merveilleux dont nous jouissons depuis la fin du mois de septembre, les vendanges se sont terminées dans de parfaites conditions.

Les binages, que les pluies de l'été avaient rendus pour ainsi dire impossibles, ont repris de tous côtés et les vignes commencent à reprendre leur aspect de propreté habituel en Champagne.

Le bois, dont l' « aoûtement » avait eu tant de mal à s'effectuer, est en général très beau. Dans toutes les contrées insuffisamment traitées contre le Mildiou, la chute des feuilles est déjà très avancée, mais partout ailleurs les coteaux garnis de pourpre et d'or font le charme des yeux.

De ci, de là, on nous a signalé depuis plusieurs jours l'apparition de papillons de Cochylis et d'Eudémis de troisième génération. Certes, ces insectes néfastes seront sans descendance l'an prochain ; mais, hélas ! combien de chrysalides attendront jusqu'en 1932 pour se transformer !

Dans certaines régions, l'organisation d'une lutte sans merci s'impose si l'on veut éviter un nouveau désastre à la prochaine récolte.

Espérons que d'ici le printemps les malheureux propriétaires de ces vignobles, dont la récolte a été anéantie, comprendront qu'en dépit des difficultés actuelles il y va néanmoins de leur intérêt d'effectuer des traitements d'ensemble dès la première génération.

Comme il fallait malheureusement s'y attendre, le grand commerce, atteint plus particulièrement par la terrible crise dont nous souffrons, n'a pas acheté.

La majeure partie de la récolte reste donc à la propriété et les pauvres vignerons vont être obligés d'écouler leurs produits sous forme de vin de table non mousseux.

Comme le dit, avec juste raison, notre excellent confrère Pierre Bonnet, il est peu d'exploitations qui, dans ces conditions, arriveront à couvrir leurs frais.

A notre avis, seule, la reprise de nos exportations, dégagées des entraves économiques et douanières actuelles, est susceptible de favoriser la vente de nos vins à un prix équitable permettant au vigneron de Champagne de vivre.

Liquider les produits de nos coteaux cultivés avec tant de soins au prix de vins de consommation courante ne peut être qu'une opération tout à fait exceptionnelle.

Notre vin de Champagne est avant tout un vin mousseux et mérite un tout autre sort. — E. Moreau.

Arrangement franco-espagnol. — L'*Officiel* du 10 novembre fait connaître les termes de l'arrangement complémentaire à la convention commerciale franco-espagnole du 8 juillet 1922 et à l'avenant du 14 août 1926, signé à Paris le 23 octobre 1931. La *Revue* avait émis des craintes sur la part qui serait réservée à la viticulture dans ces transactions. On verra à l'article premier que l'Espagne pourra importer en France 1.800.000 hectolitres de vin, chaque année, au tarif minimum de 84 francs. Encore une fois, la viticulture a payé la rançon d'un accord dans lequel les intérêts de l'industrie ont été bien défendus. — H. A.

Article premier. — Le Gouvernement français s'engage à faire bénéficier les vins espagnols du régime suivant : l'Espagne pourra importer en France un contingent annuel de 1.800.000 hectolitres de vins au taux du tarif minimum, ce taux étant actuellement de 84 francs. Les moûts sulfités, les vins ordinaires, y compris les vins moelleux, les mistelles et les vins de liqueur espagnols ne seront, en dehors des droits de douane, soumis qu'aux mêmes droits intérieurs et taxes que les vins français similaires.

Art. 2. — Tant que subsistera en France le régime actuel des prohibitions de sortie des ferrailles, le Gouvernement français s'efforcera, dans l'attribution des licences, de tenir le plus grand compte des besoins de l'industrie espagnole.

A cet effet, et compte tenu des circonstances actuelles, il fixe à 20.000 tonnes le contingent applicable à l'Espagne pendant l'année à courir à dater de l'entrée en vigueur du présent arrangement.

ART. 3. — Le contingent de pistolets automatiques admis en France sera porté à 4.000. Les armes devront, avant d'être livrées au public, avoir subi l'épreuve d'un banc officiellement reconnu en France ou en Espagne.

ART. 4. — Le Gouvernement français accorde le tarif minimum aux produits espagnols énumérés à la liste A ci-annexée.

ART. 5. — Le gouvernement espagnol déclare et le Gouvernement français en prend acte qu'il a décidé de modifier, conformément à la liste B ci-annexée, les droits de l'Arancel espagnol à partir de la mise en vigueur du présent arrangement.

ART. 6. — Les produits et spécialités pharmaceutiques français importés en Espagne seront soumis aux mêmes droits, taxes, charges et règlements que les produits pharmaceutiques espagnols.

En contre-partie, le Gouvernement français s'engage à faire bénéficier l'Espagne, à titre de réciprocité, des avantages prévus par la loi du 19 avril 1923 et stipulés au paragraphe 2 de l'article 316 du tarif douanier français.

ART. 7. — Le gouvernement espagnol s'engage à prendre et à appliquer toutes mesures propres à faire respecter les appellations d'origine reconnues également en France, le gouvernement français donnant de son côté les mêmes assurances.

ART. 8. — Le présent arrangement est conclu pour un an. Il sera renouvelable par tacite reconduction. Il sera appliqué dès sa publication au *Journal officiel* de chacun des deux pays et au plus tard le 10 novembre 1931. Il annule toutes dispositions contraires contenues dans les conventions et arrangements antérieurs.

Il cessera d'être en vigueur sur préavis de quinze jours, qui pourra être donné à tout moment et suivra à cet égard le sort des accords antérieurs.

En foi de quoi, les plénipotentiaires respectifs ont signé le présent arrangement et y ont apposé leurs cachets.

Fait en deux exemplaires, à Paris, le 23 octobre 1931.

Signé : A. BRIAND, LOUIS ROLLIN, ALFONSO DANVILA.

Goûts accidentels des vins nouveaux. — A cette époque de dégustations des vins nouveaux, les observateurs avertis apprécient non seulement les constituants normaux, mais cherchent encore à dépister tous les goûts de méfranchise. Le plus souvent, ces goûts accidentels, saveurs et odeurs, sont moins décelables que par la suite, étant soit encore peu développés, soit masqués par les goûts normaux plus intenses et plus bruts des vins nouveaux.

Je n'insisterai pas ici sur la pratique de l'olfaction et de la gustation qui est d'autant plus efficace qu'elle est effectuée plus rationnellement, en tenant compte des conditions manifestant le plus intensément les excitations sensorielles : température du vin, choix du verre, ambiance, état de sensibilité maxima du dégustateur ; je me bornerai à énumérer les plus communs de ces goûts accidentels, attirant ainsi l'attention sur ces goûts, pour en faciliter la reconnaissance, car on sait que l'attention prévenue, décèle des présences qui sans cela souvent lui échapperaient. Je laisse de côté les goûts apportés par les raisins (mentionnés dans une note précédente), pour examiner seulement ceux qui peuvent résulter des opérations de la vinification.

L'outillage de vinification : pressoirs, fouloirs, égrappoirs, vaisselle vinaire, cuves, foudres, étaient autrefois exclusivement en bois, et presque partout en bois de chêne, car on avait reconnu que le frêne, le peuplier, l'orme, le mûrier, et surtout les bois résineux, apportaient aux vins leurs goûts spécifiques dont certains, comme les goûts résineux de sapin ou de térébenthine, se développent dans le vin par oxydation en virant vers le goût de thym. D'ailleurs les bois de chêne, même les plus recherchés, comme les bois de montagne, peuvent aussi communiquer des goûts divers : goûts de bois, de fût, de mucre, de frais, de moisi, etc., résultant d'invasions de moisissures sur les bois humides et aérés, goût de croupi dans les récipients au contact d'eau qui s'y est corrompue, goûts de bois sec pour les vaisseaux restés plusieurs années sans usage, goûts de corrompu par lies fraîches oubliées après soutirage et devenues le siège de fermentations putrides, etc.

Le matériel métallique de vinification, que le progrès a imposé, peut donner des goûts de fer si ce dernier n'est pas protégé efficacement, de cuivre, de zinc pour le fer galvanisé ; la généralisation de la sulfitation a multiplié ces goûts de métaux par l'action corrosive du sulfureux ; les cuves en ciment non affranchies, ou mal protégées, donnent des goûts terreux par un excès de sels de chaux, de fer, de magnésie. A cette liste, il faut ajouter les goûts dus aux accidents de cuvaison : piqûre par le chapeau, par tourne aigre-doux des vins mannités, goûts sulfhydriques et alliacés, de mercaptan des fermentations languissantes au contact des produits soufrés, astringence exagérée par cuvage prolongé, les goûts par les atmosphères odorantes des cuveries ou chais, signalés déjà pour les raisins.

Dès que ces goûts sont décelés, un triple problème se pose : 1° détermination de leur cause, pour l'éviter à l'avenir ; 2° leur influence sur le classement du vin, commercialement, comme produit loyal et marchand, ou légalement, comme propre ou impropre à la consommation ; 3° disparition ou atténuation, par des moyens licites, ou tout au moins stabilisation du goût ; problème dont les solutions ne peuvent être précisées que si le goût est bien déterminé dans sa nature, son origine et ses conséquences. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Vente des vins des Hospices de Beaune. Paulée de Meursault. — La vente des vins des Hospices de Beaune n'a pas donné l'heureux résultat qu'il aurait fallu, pour donner une impulsion aux affaires et aussi assurer aux Hospices, comme aux vignerons de la Côte, les rentrées d'argent bien méritées par les bonnes œuvres des uns, par le labeur incessant et rude des autres. La vente a produit un peu plus de 200.000 francs seulement et 8 cuvées sont encore invendues. C'est moins du tiers du produit de la vente de l'an dernier. Dans les années prospères, les enchères dépassaient aisément le million.

Les circonstances étaient défavorables : crise générale, absence des acheteurs, discrédit malheureusement jeté sur les vins de la Côte-d'Or par un jugement inexact et prématuré, propagé par une publicité maladroite ou pernicieuse. La qualité des vins de 1931 a été constatée par la Commission qui a donné l'avis suivant :

« Le temps défavorable du mois d'août avait fait naître des craintes sérieuses sur la qualité de la récolte. Les journées ensoleillées de septembre les ont dissipées. Elles provoquèrent, sous l'action des vents du Nord et de l'Est, une concentration qui contribua à augmenter sensiblement la richesse en sucre des raisins. Aussi, les vins provenant de vendanges effectuées dans le courant du mois d'octobre sont-ils caractérisés par une couleur suffisante, une franchise de goût et une finesse quelque peu masquées pour le moment, par une certaine acidité, qui s'atténuera progressivement. Les vins blancs sont bien réussis. Ils possèdent un degré élevé, une grande finesse qui leur assurent un bel avenir. La production est celle d'une année moyenne. Cette appréciation s'applique aux vins de toute la Bourgogne, Beaujolais, Mâconnais, côte chalonnaise, Côte-d'Or, Yonne. Les membres du jury s'élèvent contre une disqualification prématurée de la récolte 1931, provenant de personnalités non qualifiées, laquelle a été l'origine d'une campagne de presse des plus dommageables aussi bien à la production qu'au commerce bourguignon. »

La Paulée de Meursault a obtenu, elle, un succès parfait ; on y a refusé des convives, la salle du Chevreuil ne pouvant recevoir que 250 amateurs de bons vins, de bonne chère et de beaux discours.

Présidée par M. Gaston Gérard, sous-secrétaire d'Etat, maire de Dijon, organisée par Jacques Prieur, elle fit honneur, elle neuvième, à celui qu'on appelle le Père de la Paulée, M. le comte J. Lafon, au Syndicat d'initiative présidé par M. Clerget, maire de Volnay, et à la municipalité de Meursault, dirigée par M. Giraud.

Des chansons bourguignonnes égayèrent ce repas succulent. Les discours de M. Gaston Gérard, du comte Lafon, de Maurice des Ombiaux, de M. Germain,

président du Syndicat du Commerce des vins de Beaune, furent particulièrement applaudis. Lucien Boyer, chansonnier de Montmartre, fut chaleureusement acclamé.

Cette belle fête de fin de vendanges, qui réunit propriétaires et employés dans une atmosphère de cordiale sympathie, a rendu confiance aux vignerons qui savent que la vigne, souvent ingrate, rachète toujours les déceptions qu'elle donne par des bienfaits d'autant plus appréciés qu'ils se sont fait plus longtemps attendre. L'espoir reste au cœur des Bourguignons de la Côte, comme il doit rester chez tous les vrais vignerons. — P. M.

Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire). — Les Hospices de Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire), qui récoltent des Moulin-à-Vent réputés, ne vendent plus leurs vins aux enchères. Depuis 1926, ils ne sont vendus qu'en bouteilles sous le cachet des Hospices.

Propagande du Réseau de l'Etat en faveur du traitement des arbres fruitiers. — Il est importé chaque année en France de grosses quantités de fruits des Etats-Unis, du Canada, de l'Afrique du Sud et de l'Australie. Ces fruits s'imposent sur le marché français parce qu'ils sont sains et bien présentés. Nos fruits, au contraire, sont trop souvent véreux et tavelés. Or, il est facile d'apporter un remède à cette situation en traitant les arbres fruitiers afin de les préserver des maladies cryptogamiques et des insectes.

C'est cette propagande d'intérêt général que les Chemins de fer de l'Etat ont entreprise. En collaboration avec les Etablissements Vermorel et Perras, qui ont fourni les pulvérisateurs, et les Sociétés du Gaz de Paris, E. C. F. M. et Métallurgique de Normandie, qui ont donné les produits insecticides, des démonstrations de traitement des pommiers ont été exécutées par leurs soins, d'abord en janvier 1930, dans la Sarthe, ensuite en janvier et février 1931, dans la Sarthe et l'Ille-et-Vilaine. Plus de 20.000 pommiers ont ainsi été traités par le Réseau de l'Etat, avec l'appui des Services agricoles et de l'Office agricole de ces départements, qui ont tenu à leur apporter en la circonstance tout leur concours.

Une prochaine campagne de propagande est, du reste, en préparation pour l'hiver 1932. Elle aura lieu vraisemblablement dans l'Orne et le Calvados.

Les Chemins de fer de l'Etat ont, en outre, fait éditer une plaquette intitulée « Le traitement des pommiers contre leurs parasites », qu'ils distribuent gratuitement à tous les usagers de leur Réseau que la question intéresse.

Union du Sud-Est des Syndicats agricoles à Lyon: Cours postscolaire par correspondance. — La feuille d'octobre contenant les premiers éléments de travail est, maintenant, entre les mains des élèves inscrits de la première heure.

Nous savons que le mois d'octobre, surtout cette année, permet encore bien des travaux au dehors et nous comprenons fort bien que beaucoup de jeunes gens tardent pour ce motif à nous envoyer leur adhésion.

Mais, est-ce bien ? non, car en admettant même qu'on ne trouve pas, pendant ce mois, le temps matériel nécessaire à l'exécution des travaux écrits, du moins on peut, sans aucun doute, en prendre connaissance du texte et méditer les conseils que contient la feuille mensuelle. On lit facilement entre deux occupations et on médite encore mieux en travaillant, ainsi, il y a toujours à gagner à recevoir la feuille mensuelle dès le début du cours.

Jeunes gens, jeunes filles, n'hésitez pas plus longtemps et adressez-vous pour inscription ou renseignements à l'Union du Sud-Est, service Enseignement, 1, rue Bellecour, Lyon.

Le prix de l'inscription est 15 fr. pour le cours préparatoire, 20 fr. pour le cours moyen. Le manuel pour jeunes gens coûte 18.75 franco et celui pour jeunes filles, 17,50. Compte de chèques postaux : Caisse d'Economie et de Crédit, 1577.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus, 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus, la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 5.000 francs ; 2es crus, 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 a 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 550 à 680 fr. ; Gros plants, de 250 fr. à 350 fr. Noah, de 100 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50. Distillerie, 5 fr. 75 à 6 fr. ».

MIDI — *Nîmes* (*23 novembre 1931*). — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. » à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 615 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 605 à 610 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*24 novembre*). — Vins rouges, 8 à 10°, de 63 fr. à 100 fr. l'hecto logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 670 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 600 à 615 fr. Esprit de marc à 86°, 615 fr.

Béziers (*24 novembre*). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (*22 novembre*). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 10 fr. le degré, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*21 novembre*). — Vins de 8 fr. » à 9 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (*21 novembre*). — De 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne (*19 novembre*). — Vins rouges, demandes plus actives. Production résistant aux prix offerts, trop bas.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 230 à 260 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 140 à 180 fr. ; B.-Rhin, 90 à 140 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 152 fr. » à » fr. »; orges, 71 fr à 82 fr.; escourgeons, 76 fr. à 85 fr.; maïs, 72 fr. » à 75 fr. »; seigle, 84 fr. » à 92 fr. »; sarrasin, 85 fr. à 88 fr.; avoines, 80 fr. » à 86 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 68 fr. 71 à 68 fr. 94. Buenos-Ayres, 38 fr. 54 à 39 fr. 59. Chicago, 57 fr. 20 à 62 fr. 18. — Sons, 42 fr. à 50 fr. — Recoupettes, de 44 à 52 fr.; remoulages, de 65 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 110 fr.; sterling, 55 à 70 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 425 à 540 fr.; Féveroles, de 80 à 85 fr.; luzerne, de 400 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 216 fr. 50 à 218 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 15 fr. 50. — Veaux 7 fr. » à 15 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 60. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 130 fr.; trituré, 112 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 182 fr. 100 kgs; neige, 207 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**. 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 550 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines d'Algérie, 375 à 525 fr. — Oranges d'Algérie, 280 à 375 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 500 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 450 à 980 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 170 à 260 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 150 à 205 fr. — Haricots verts du Midi, 350 à 610 fr. — Haricots à écosser, 190 à 215 fr. — Choux-fleurs, de 120 à 180 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 550 fr. — Laitues de Nantes, 150 à 280 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE